



★★★★★ HOTEL  
VITALQUELLE  
GAUENSTEIN

*Herzlich Willkommen in der Vitalquelle Gauenstein  
der neuen Dimension der fünf Sinne.*

*Was könnte da besser passen als die fünf Sinne mit einem  
edlen Tropfen und guten Speisen zu verwöhnen.*

**HÖREN**

*wie die Flasche geöffnet wird und der Wein ins Glas fließt*

**FÜHLEN**

*die Beschaffenheit und Temperatur des Glases*

**SEHEN**

*die Farben, die Reflexe, das Leuchten*

**RIECHEN**

*Früchte, Beeren, Kräuter, Vanille... und deren Nuancen*

**SCHMECKEN**

*die Komplexität eines Naturprodukts in all seinen Facetten*

*Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Netzer mit Team!*



★★★★★ HOTEL  
VITALQUELLE  
GAUENSTEIN

## Aperitifs

<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini bianco, dry, rosso, rose</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Portwein weiß, rot</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Tawny Port</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Pernod</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Ricard</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>

<i>Aperol Spritzer (Aperol, Frizzante, Soda)</i>		<i>€ 5,50</i>
<i>Il Ugo (Holundersirup, Frizzante, Soda, frische Pfefferminze, Limette)</i>		<i>€ 5,50</i>

<i>Frizzante (Breitenfelder)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Sekt (Fürst Metternich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Kir Royal (Cassis, Sekt)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Piccolo Sekt (Fürst Metternich)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Champagner (Moët&amp;Chandon)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 25,00</i>

<i>Gösser Zwickel</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Zipfer Urtyp</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,00</i>



## Appetit'anreger

### Vitamine

Bunter Salatteller mit Dressing Ihrer Wahl € 5,50  
(Abends vielfältige Auswahl vom Buffet)

### Alpenlachs

Lachs-Quinoatatar mit Zitronensalsa € 14,20  
und Wildkräutersalat

### Strauchtomate

Büffelmozzarella mit Tomatensorbet € 10,90  
und Basilikum

### Bergkäse

Gebackene Bergkäseroulade mit Preiselbeeren € 11,50  
und Babyleaf vom Biobauern



## Herzerwärmer

### Gartenkräuter

Aufgeschäumte Kräutersuppe vom hauseigenen Garten mit Topfentortellini € 5,90

### Rind

Kräftige Rindsuppe mit Leberspätzle und Schnittlauch € 4,50

### Zuckermais

Schaumsuppe vom Zuckermais mit Chiliöl und Gewürzspeck € 5,50



## Petri Heil

### Gebratene Forellen

Kartoffelravioli mit Spinat,  
lauwarmen Pilzen und Kapern Speckvinaigrette € 20,50

### Zander

Auf der Haut gebratener Zander mit-  
Chorizoknödel und Wildkräuterspinat € 19,80

## Vegi

Sennerei Topfennockerl auf Basilikumspinat  
mit Pinienkernen und brauner Salzeibutter € 13,80

### Alpkäse

Alpkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Apfelmus  
und Schnittlauch € 10,80



## Traditionelles

### Schwein

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter gratiniert € 16,80  
Kroketten und Gemüseallerlei

### Milchkalb

Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln oder € 17,90  
Pommes frites und eingelegten Preiselbeeren

### Rind

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Rosmarinkartoffeln € 19,80  
und Speckbohnen

Berglammrücken mit Alpkräuterkeruste € 23,90  
Zwiebelcreme, Kartoffelsäckchen und  
Ratatouille Gemüse

Tafelspitzravioli mit Spinat, Wurzelgemüse € 13,90  
und Semmelkrensaucce



## Gaumenschmeichler

Cappuccino von Mokka – Mascarponecreme auf  
Physalis-Konfitüre € 8,50

Geschmorte Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln  
und Karamell-Biereis € 8,50

### Kräuterkübel

Basilikum-, Minze- und  
Zitronensorbet mit Absinth € 7,50